



# CAPANNA

BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - cl. 37,5  
 BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - cl. 75  
 BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - cl. 150  
 BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 - cl. 300



## BRUNELLO DI MONTALCINO

### SCHEDA TECNICA

Annata	2004
Tipologia	DOCG
Uvaggio	Sangiovese 100%
Fermentazione	Circa 25 giorni a temperatura controllata
Tempo di affinamento in botte	Oltre 3 anni
Tempo di affinamento in bottiglia	Oltre 6 mesi
Data immissione sul mercato	Gennaio 2009

#### Note

Colore: rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: etereo, di frutta rossa e vaniglia, persistente.

Sapore: armonico, con ottima tannicità e struttura, molto persistente.

Azienda Agricola Capanna  
 Prop. Cencioni  
 Loc. Capanna, 333  
 53024 Montalcino (Siena) - Italia  
 Tel./Fax +39 0577 848298  
[www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com)  
 E-mail: [info@capannamontalcino.com](mailto:info@capannamontalcino.com)

PROVA DA SAFRA 2007.

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.